

Оглавление

Краткое предисловие.....	9
Благодарности	13
Принципы транскрипции.....	15
01. Еда из-за океана.....	17
02. Христианин из Китая.....	27
03. Под боком у гиганта	37
04. Опасный сосед.....	49
05. Свежая газета.....	59
06. На далёкой стороне, на чужой планете предстоит учиться мне в университете.....	69
07. Новый язык, новая письменность.....	78
08. По одежке встречают.....	93
09. Дни паровозных гудков.....	104
10. «Павильон Великого процветания» и рождение корейского общепита.....	116
11. Школа современности.....	130
12. Под шелест ассигнаций.....	141
13. Отель «Чосон», отель «Пандо» и их постояльцы.....	149
14. Слишком символическое здание.....	161

15.	Любовь на продажу	170
16.	Командный дух	179
17.	Ароматный напиток	186
18.	Кофейные зёрна и чайные листья	195
19.	Во мраке кинозалов Кёнсона	204
20.	Рождение партии	215
21.	Пассажиров просим на посадку	226
22.	Исчезнувшие влюблённые	234
23.	Любовь, секс и империя	242
24.	Первая из великих	251
25.	Чужие имена, чуждые фамилии	265
26.	Четыре имени корейской столицы	276
27.	Партизаны! Партизаны!	286
28.	Три месяца красного Сеула	295
29.	Пусан: беженцы	310
30.	Пресса не для своих	321
31.	Наступление века автомобилей	330
32.	Говорит и показывает Сеул	340
33.	Генералы сделали своё дело, генералы могут уходить: взлёт и падение диктатуры развития в Южной Корее	351
34.	«Красные фонари» гаснут?	371
35.	Китайцы в Корее	382
36.	Рабочие на экспорт	394
37.	Принцы республики: корейская королевская семья в колониальные времена и во времена республики	404
38.	Островная жизнь	418
39.	От расцвета до заката	428
40.	Рассказ о трёх олигархах	438

41.	Здоровая песня для здорового духа.....	454
42.	Катастрофа на рассвете.....	463
43.	Образование, построенное на костях.....	473
44.	Смерть активиста.....	488
45.	Возрождение корейского леса.....	496
46.	Место женщины — на работе?.....	505
47.	Корейская столица: попытки к бегству.....	513
48.	Каннам-стайл: начало.....	525
49.	Беспокойный рай.....	534
50.	Постаревшие русалки.....	545
51.	Курить — здоровью вредить.....	552
52.	Алкогольная мода и западные напитки.....	565
53.	Как относятся в Корее Южной к Корее Северной?.....	575
54.	Исчезающие деревни, пропадающие города.....	585
	Несколько слов в заключение.....	597
	Источники и литература.....	600

*Памяти моей матери
Валентины Витальевны Ланьковой (Алгазиной),
1932–2021*

Краткое предисловие

Ушедший XX век был веком потрясений, но также и веком больших перемен. Ни за одно из предшествующих столетий жизнь людей не менялась так сильно, как за период 1900–2000 гг. Относится это почти ко всем странам мира, но мало где эти перемены были столь радикальными и — главное — столь стремительными, как в Корее.

Та Южная Корея, которую мы сейчас знаем, на самом деле появилась совсем недавно: буквально на глазах старшего поколения ныне живущих корейцев. Понятно, что история Кореи уходит своими корнями в давние века. Однако страну небоскрёбов, современных автомобилей, скоростных железных дорог и корейской поп-музыки, которая сейчас известна во всём мире, человечество увидело только в последние полвека.

Последние полтора столетия были для Кореи временем кровавым и тяжёлым, но также и удивительно успешным. Корея сначала потеряла независимость и прошла период болезненной колониальной модернизации, когда новые принципы организации жизни и экономики навязывались Корею извне и — временами — насильно. За этим последовала кровавая война, которая началась как гражданская,

но быстро превратилась в схватку великих держав, сражавшихся на корейской земле за свои геополитические интересы. Но когда отзвучали последние залпы Корейской войны 1950–1953 гг., страна вступила в период стремительного роста, который вполне заслуженно называют эпохой экономического чуда. Южная Корея 1960 года была отсталой аграрной страной, которая по уровню доходов на душу населения уступала почти всем странам Азии, включая Шри-Ланку. Но уже в 2000 году та же страна по уровню доходов, равно как и по уровню социально-экономического развития, вышла на уровень стран Западной Европы. Перемены, которые в странах Запада занимали два-три столетия, в Корее оказались спрессованы в несколько десятилетий. И в книге я рассказываю об этих глубоких изменениях. Речь в основном пойдёт не о «большой» истории, о которой обычно пишут в монографиях и учебниках, да и в популярных книгах. В центре повествования — история корейской повседневности. В книге рассказывается о том, как менялись самые разные аспекты жизни простых корейцев на протяжении этого времени и как они прожили последние полтора-два века своей истории.

Тема повседневности по сути своей безбрежна, и автор поэтому никакой системы в изложении читателю не гарантирует. Книга состоит из компактных очерков, каждый из которых я постарался сделать максимально самодостаточным. Каждый очерк посвящён определённой теме, а сами очерки располагаются в условно-хронологическом порядке, так что вниманию читателей предлагается некая мозаика на темы истории корейской повседневности в период модернизации страны и появления современного корейского общества. Речь идёт о рождении современной Кореи — как она может видеться простому корейцу. В книге ведётся рассказ о самых разных вещах — и о продуктах питания,

и об истории ресторанов, и о проституции, и о рождении культа высшего образования, и о росте современного Сеула, и о многом другом.

Изначально заметная часть (около половины) очерков, входящих в книгу, были написаны на английском языке и публиковались (обычно, впрочем, в куда более кратком виде) в ряде англоязычных изданий в период с 2000 по 2015 гг. В 2019 году Юлия Уняева, редактор и издатель журнала «КиМ», предложила мне их собрать и взялась организовать их перевод на русский. Разумеется, в ходе подготовки книги очерки были существенно доработаны: какая-то информация в них устарела или нуждалась в дополнении. Кроме того, хотелось рассказать о каких-то вещах более подробно, так как формат книги позволял забыть о тех ограничениях объёма и стиля, которые часто налагали на меня редакторы англоязычных изданий. Таким образом, нового текста в книге много — не менее половины.

Итак, перед вами, уважаемые читатели, книга, которая носит подчёркнуто очерковый характер и в которой я умышленно стараюсь не делать различий между тем, что принято считать важным, и тем, что оценивается как второе или даже третьестепенное. Мне кажется, что даже самые, казалось бы, незначительные и ничем не примечательные стороны повседневности могут многое сказать о том, как и чем живёт страна, как она меняется. В книге речь идёт о переменах и о том, как страна стала той самой Южной Кореей, о которой подавляющее большинство читателей этой книги, конечно, уже и так кое-что знают.

Благодарности

Говоря о тех, кто помог мне в работе с этой книгой, я бы хотел, во-первых, выразить свою благодарность Юлии Уняевой и журналу «КиМ»: она стала организатором проекта, его продюсером и без неё он не был бы реализован.

Поскольку значительная часть включённых в книгу материалов изначально существовала в виде текстов на английском языке, огромную роль в создании русской книги сыграли добровольцы-переводчики: Елена Цой, Илья Беляков, Сергей Чалков, Жанна Тен, Анна Бондаренко. Всем им я выражаю свою искреннюю благодарность.

Книга, состоящая из многих очерков, посвящённых самым разным темам, написанных в разное время и даже на разных языках, нуждалась в тщательном редактировании. Эту работу взяла на себя Людмила Михэеску, которая выступила в качестве научного редактора и потратила на работу с рукописью немало времени и сил. Большую роль в подготовке книги к печати сыграла кандидат филологических наук Р. А. Кулькова, которая выступила в качестве литературного редактора и продемонстрировала мне, как должен работать такой специалист.

Я хочу выразить благодарность Евгению Штефану, который выступил и в качестве переводчика, и в качестве

консультанта. За многие годы, проведённые в Корее в качестве журналиста и блогера, он накопил огромный объём знаний об этой стране. Евгений Штефан любезно согласился вычитать текст книги и сделал многочисленные замечания и поправки. Ценные замечания и поправки сделал также и Фёдор Тертицкий — истинный знаток политической и административной истории Кореи, в том числе истории её колониального периода.

Наконец, особую, глубочайшую благодарность я хочу выразить своему секретарю-референту Ё Хён-чжуну, который проявил в отношении проекта данной книги энтузиазм, сравнимый с энтузиазмом Юлии Уняевой и, как мне часто казалось, даже превосходящий энтузиазм самого автора. Будучи человеком невероятной эрудиции и невообразимой дотошности, Ё Хён-чжун не просто помогал мне в проверке тех или иных фактов и цифр — зачастую он предпринимал настоящие исследования по, казалось бы, совершенно мелким вопросам, действуя при этом по своей собственной инициативе.

Я хочу также выразить благодарность своей семье — жене Татьяне Габрусенко и дочерям Валентине и Марии. Их поддержка, а также готовность решать многочисленные бытовые проблемы были очень важны для меня. Я хотел посвятить эту книгу своей матери, Валентине Ланьковой, но, увы, получилось так, что ей так не довелось взять в руки готовый том: она скончалась в Сеуле на 90-м году жизни весной 2021 года, успев прочесть некоторые из глав в виде рукописи. Поэтому книга с глубокой благодарностью посвящается её светлой памяти.

Таким образом, появление этой книги было бы невозможно без коллективных усилий всех упомянутых выше лиц.

Принципы транскрипции

Автор хорошо помнит правило, прекрасно известное филологам: «о транскрипции не спорят, о транскрипции договариваются». В этой книге мы следуем классической системе А. А. Холодовича. При записи географических названий используется её вариант, разработанный Л. Р. Концевичем, так как этот вариант является стандартом для советских и российских географических карт. Корейские личные имена, состоящие из двух слогов, пишутся через дефис (вторая часть имени — с маленькой буквы). Исключение делается для имён нескольких известных политических деятелей, которые традиционно записывались в русскоязычных материалах в иной, чем по А. А. Холодовичу, форме (Ким Ир Сен, а не «Ким Иль-сон»). Тем не менее даже имена бывших южнокорейских президентов в книге пишутся «по правилам», то есть в соответствии с системой Холодовича: Пак Чон-хи (а не «Пак Чжон Хи»), Ли Сын-ман (а не «Ли Сын Ман»). Для транскрипции японских слов используется система Поливанова, для транскрипции китайских — система Палладия.

ЕДА ИЗ-ЗА ОКЕАНА

1610-е гг. – страна приоткрывается миру: в Корею начинают распространяться растения из Южной и Центральной Америки

Что является самым особенным в корейской кухне? Конечно, ответ на этот вопрос зависит от гастрономических пристрастий отвечающего, но автор этих строк однозначно выделил бы в качестве главной особенности острый вкус большинства корейских блюд. Вкус этот объясняется той страстной любовью, которую корейские кулинары испытывают к красному перцу чили. Именно из-за наличия изрядного количества красного перца многие корейские блюда имеют характерный ярко-красный цвет.

Жители России, как и жители стран Северной Европы, к острым блюдам не слишком привычны по причинам географическим и ботаническим: те растения, на основе которых можно готовить острые пряности и специи, редко встречаются в местах с холодным климатом.

Впрочем, Корея тоже не относится к тропическим странам — корейские зимы могут быть очень даже суровыми. В этой связи понятно и ожидаемо, что кухни соседних с Кореей стран не отличаются пристрастием к острым приправам: японской, равно как и северокитайской кухне, присуща, скорее, мягкая вкусовая гамма (к сычуаньской и иным кухням Южного Китая это не относится).

Когда красный перец стал главной корейской приправой? Использование ныне вездесущего красного перца в Корее началось не так уж и давно — после событий, которые историкам известны как *Колумбов обмен*. Речь идёт о распространении в Старом Свете целого ряда американских растений, ранее там неизвестных.

В Центральной и Южной Америке существует огромное количество разновидностей красного перца *чили*. Там он использовался с незапамятных времён — в Центральной Америке местное население, далёкие предки мексиканцев, которые и ныне известны любовью к жгучей еде, начали выращивать это растение около 4000 года до н. э. В начале XVI века, после открытия Америки, красный перец попал в Европу, а оттуда стал быстро распространяться по всему Старому Свету.

В 1540-х гг. первые европейские моряки (в большинстве своём — испанцы и португальцы) высадились в Японии и познакомили местное население с экзотической специей. В Японии красный перец не получил широкого распространения, но именно оттуда вскоре попал в Корею. Произошло это или во время Имчжинской войны 1592–1598 гг., когда японские войска вторглись в Корею, или же сразу по её окончании, когда корейские пленные вернулись домой после нескольких лет, проведённых в Японии.

Конечно, и в более ранние времена корейцы ели острую пищу, но до появления красного перца, то есть примерно до 1600 года, острота достигалась за счёт других ингредиентов. Самым популярным на тот момент был зантоксилум перечный (*Zanthoxylum piperitum*), больше известный как *сычуаньский перец*. Современное корейское название красного перца *кочху* происходит именно от той специи — слово *кочху* переводится как «острый сычуаньский перец».



Заготовка капусты для кимчи в 1950-е гг. Тогда корейская деревня ещё сохраняла свой традиционный вид: если не обращать внимания на пневматические шины, которыми оснащена повозка, точно такой же снимок можно было сделать и в 1850 году

Первое упоминание о красном перце чили в корейских текстах датировано 1613 годом, когда известный корейский учёный Ли Су-кван описал его следующим образом: «Красный перец очень острый. Он был ввезён из Японии, поэтому его ещё иногда называют японской горчицей».

Понадобилось около столетия, чтобы острый перец чили стал тем неотъемлемым ингредиентом корейской кухни, каким является сейчас. Перечная паста *кочхучжан* появилась в 1610-х гг., но вплоть до XVIII века красный перец не использовался в приготовлении основного блюда корейской

кухни — *кимчхи*, которое делается из ферментированной пекинской капусты или из других овощей (реже). Только во второй половине XVIII века корейцы стали делать кимчхи по рецепту, который сейчас является основным, то есть с большим количеством красного перца. Рецепт кимчхи в этом варианте, с добавлением красного перца, был впервые зафиксирован в письменных текстах только в 1760-х гг. Таким образом, блюдо, которое многие считают «древним» и «традиционным», в действительности появилось в корейской кухне в Новое время.

Корейцы верили в чудодейственные свойства красного перца: они считали, что злые духи не переносят его острый вкус и поэтому убегают из тела того, кто ест красный перец. Врачи традиционной медицины долгое время полагали, что красный перец способствует пищеварению. В старые времена перец также служил символом: при рождении мальчика на воротах дома новорождённого вывешивалась соломенная верёвка, в которую вплетали стручки красного перца, — символика тут, полагаю, вполне понятна.

Рассказы о чудодейственных медицинских свойствах кимчхи часто можно услышать и сейчас, но относиться к ним следует осторожно: когда хвалят кимчхи, обычно умалчивают, что по сравнению с жителями других развитых странах именно у корейцев есть самые высокие шансы заболеть раком желудка. Тем более не сообщают в корейской массовой прессе о том, что многие специалисты связывают эту печальную статистику именно с пристрастием корейцев к острым ферментированным блюдам. Замалчивание того, что употребление большого количества кимчхи повышает риск рака желудка, имеет политические причины: исследования, ставящие под сомнение удивительные лечебные свойства кимчхи, в Корее считаются глубоко непатриотичными...

Как можно объяснить привязанность корейцев к острой пище? Главная причина проста: перец богат витамином С, что на протяжении веков было очень важно для корейцев, основным питанием которых служили рис, ячмень и некоторые другие зерновые. Именно зерновые давали рядовому корейцу 80–90% всех тех калорий, без которых он не мог бы идти за плугом или заниматься иными видами тяжёлого физического труда, — а ведь изнуряющий физический труд был уделом большинства людей вплоть до недавнего времени.

Однако какими калорийными ни были бы рис или иные злаки, в них содержится мало витаминов. Поэтому корейцы с давних времён ели варёный рис, в который не добавляли ни масла, ни приправ, вместе с так называемым *панчханом* — небольшими порциями овощных или, реже, рыбных (у богатых — иногда даже мясных) закусок, которые не давали много калорий, но зато служили источником витаминов. В приготовлении таких закусок перец оказался незаменимым ингредиентом. Таким образом, красный перец имел двойную функцию: с одной стороны, он был источником витаминов, а с другой — делал пресную рисовую или ячменную кашу несколько вкуснее и, скажем так, удобоваримее.

Красный перец чили не единственный продукт, появившийся в Корее в начале XVII века. Многие растения родом из Америки попали в Корею сходным путём — через Испанию и Японию. Среди стран Восточной Азии именно Япония имела самые тесные контакты с Западом, и именно она в ходе Колумбова обмена послужила плацдармом для ввоза и распространения по региону новых растений американского происхождения.

Из числа попавших тогда в Корею растений на втором месте по значению находится кукуруза. Этот неприхотливый и урожайный злак был завезён в Корею в XVII веке и стал

важным источником калорий. В Северной Корее именно кукуруза уже много десятилетий является основным продуктом питания простонародья, в то время как рис там доступен в основном местной элите.

Первые упоминания сладкого картофеля — батата — в корейских текстах относятся к 1763 году, когда, действуя по поручению короля Ёнчжо, корейское посольство специально привезло семена батата из Японии. Батат, как и родственный ему картофель, является растением южноамериканского происхождения, попавшим в Восточную Азию в начале XVII века. Автор этих строк, как, вероятно, и большинство россиян, не слишком любит сладкий картофель, а вот в Корее из всех корнеплодов именно батат является самым популярным. Печёный батат не протяжении десятилетий был самой распространённой уличной закуской — корейским эквивалентом пирожков или мороженого. Его пекли и продавали прямо на улицах — хотя



Корейский фестиваль кимчи. В центре Сеула, перед городской мэрией, проходит конкурс на умение готовить кимчи (победителя или, скорее, победительницу определит жюри на месте). Ноябрь 2014 года

Конец ознакомительного фрагмента.
Приобрести книгу можно
в интернет-магазине
«Электронный универс»
e-Univers.ru